

# Rinderfilet

mit Malzsauce, gebackenem Wurzelgemüse  
und geräucherten Kartoffeln



800 g Rinderfilet  
0,5 kg Drillinge  
150g Petersilienwurzel  
150 g Urkarotte  
150 g Kohlrabi  
150 g Sellerie  
50 g Butter  
2 Rosmarinzwige

1 Thymianzweig  
1 Knoblauchzehe  
1 Bd. Blattpetersilie  
20 g Malz  
Rübensirup  
0,1 l Kalbjus  
Räuchersalz  
Öl

## Zubereitung:

Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und pellen. Wurzelgemüse putzen, in gleichmäßige Stifte schneiden und in sprudelndem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und Butterflocke zugeben.

Backofen vorheizen auf 160°C.

Rinderfilet portionieren, von beiden Seiten scharf in Öl anbraten und aus Pfanne nehmen.

Malz und Rübensirup in dieselbe Pfanne geben und mit Kalbjus ablöschen.

Rinderfilet im Backofen ca. 6 min medium garen.

Kartoffeln in eine Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Blattpetersilie und Räuchersalz geben und schwenken. Rinderfilet mit Wurzelgemüse und Kartoffeln anrichten und Sauce darüber geben.

Wir wünschen guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



Kostermeyer